



GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CHOCO TANDEM

👤 Livello intermedio

Ricetta per gelati al cioccolato utilizzando Joybase Choco Tandem

GELATO AL CIOCCOLATO

JOYBASE CHOCO TANDEM
cioccolato -

MINUETTO/SINFONIA/RENO
CONCERTO

Acqua calda

Latte caldo - (solo nei gusti cioccolato al
latte)

TOTALE

1500g

400g

1300g

1000g

4100g

Scaldare l'acqua e, ove necessario, il latte.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mixare con
mixer ad immersione.

Lasciar riposare 10/15 minuti e infine mantecare.

PROCEDIMENTO

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Scarica il PDF della ricetta dove troverai la tabella con gli ingredienti bilanciati per realizzare i tuoi gelati al cioccolato. Scegli i cioccolati delle nostre gamme RENO CONCERTO, SINFONIA e MINUETTO e realizza gelati al cioccolato per tutti i gusti.

Fondente, latte, bianco: lasciati ispirare dai cioccolati IRCA e stupisci i tuoi clienti con gusti sempre nuovi e golosi!

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.